

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch

August 2016

Nr. 32

Offizielles

Der Forellen-Räuber muss keine Angst haben

Um die wachsenden Schäden durch Fischotter zu begrenzen, beruft Agrarminister Brunner erstmals einen Berater – der aber wenig bewirken kann



[Foto: dpa]

„Der Fischotter wird wegen der argen Verwüstungen, welche er anrichtet, unbarmherzig bejagt“, hat Brehms Tierleben schon 1876 über diesen fischfressenden Wassermarder gewusst. Aber auch das: „Seine Schlaueit macht viele Jagdarten langweilig oder unmöglich.“

Der Fischräuber war trotzdem als jagdbares Tier mit Hilfe von Tellereisen im Wasser oder Schrotkugeln beim Luftholen bis vor kurzem in Deutschland nahezu ausgerottet. Darum wurde er ganzjährig unter Jagdschutz gestellt. Die Folge: Der exzellente Schwimmer, schnelle Landläufer und wehrhafte Räuber, der inzwischen weder natürliche Feinde noch Jäger und Fischer fürchten muss, hat sich so vermehrt, dass er wieder enorme Schäden anrichtet.

Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (CSU) hat jetzt in Regen im Bayerischen Wald den ersten offiziellen Fischotterberater des Freistaats eingestellt. Der nun vorerst nur für Niederbayern zuständige Fischwirtschaftsmeister Martin Maschke räumt aber auf ironische Anspielungen auf seinen Titel ein: „Die Fischotter brauchen keinen Berater, die fressen auch so alles leer“.

Niederbayern ist arm an Seen, aber reich an Bächen und Flüssen mit vielen Berufsfischern und Hobby-

Anglern. Dank des frischen Wasser-Zuflusses in künstliche Teiche erzeugen hier viele Fischwirte vor allem Forellen und Saiblinge. In stehenden und wärmeren Gewässern der Oberpfalz überwiegen Karpfen. Doch der Hauptkonkurrent und Erzfeind aller Fischerzeuger und Angler ist – neben Kormoran und Reiher – der in Gehegen beliebte possierliche Fischotter.

„Wer soll die Otter denn jagen?“

Martin Maschke war bereits bisher Berater des Fischerzeugerrings in Niederbayern und weiß selbst, dass er gegen den kräftig zubeißenden Wassermarder ein zahnloser Hai ist. Kämpferisch klingt es nicht gerade, wenn er sagt: „Man kann schon was tun.“ Aber was? Maschke: „Selbst wenn es erlaubt würde, wer sollte die Otter denn jagen? Welcher Jäger setzt sich Tag und Nacht stundenlang an einen Teich oder Weiher und wartet, ob einer rausschaut? Und was hätte der davon? Er müsste das erlegte Tier präparieren für Schulen und Museen.“ Gute kulinarische Otter-Rezepte sind ebenfalls nicht bekannt, nur früher hat man in Klöstern zur Fastenzeit Otter wie Biber als „Fisch“ gegessen. Der Otter-Balg wiederum wurde gern für warme Pelzmützen oder -krägen verwendet.

Aber ohne die Optionen des Bejagens oder Fallenstellens bleibt dem Berater nicht viel. Kleine Teiche kann man einzäunen und dafür Zuschüsse bekommen, auch für Experimente mit Elektrozäunen. „Aber große Bäche und Weiher in der Landschaft kann man nicht einzäunen“, räumt Maschke ein.

Und damit nicht genug: Bevor er ein Fischotter-Management-Konzept ausarbeiten kann, muss der Berater zuerst niederbayernweit belegbare Daten über die Schäden sammeln und aus Minister Brunners Fonds von 100.000 Euro Entschädigungen zahlen. „Viele Teichwirte haben wegen der zahlreichen geschützten Fischräuber bereits aufgegeben“, beklagt Maschke: „Deshalb können die einheimischen Erzeuger mit ihren Qualitätsfischen nicht mehr im Preis konkurrieren. Infolge dessen werden städtische Märkte mit eingeflogenen tiefgefrorenen Forellen aus aller Welt überschwemmt.“

Hannes Burger

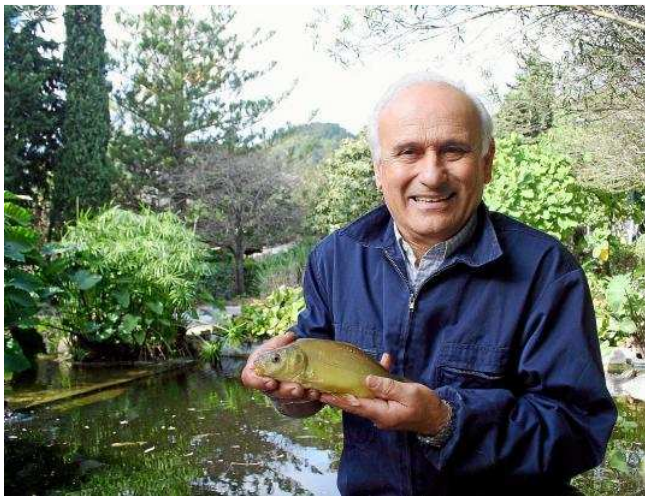
[Quelle: Bayerische Staatszeitung - Kommunales vom 11.03.2016]

Anmerkung der Redaktion:
Wenn Sie bereits Fischotter im Aischgrund entdeckt haben, informieren Sie uns bitte.

Gisela Dahms

Karpfen zum (Ver)Putzen

Spaniens einziger privater Zuchtbetrieb befindet sich ausgerechnet in Pollença (Mallorca)



Jaume Alorda hat seine einstige Orangenplantage vor rund 30 Jahren in einen Fischzuchtbetrieb verwandelt. Ein ernsthaftes Hobby, das Gewinn abwirft.



Es ist ein kleines Paradies: Versteckt hinter hohen Zypressen plätschert ein Zulauf in einen Gartenteich, das satte Blattgrün unzähliger Wasserhyazinthen gibt dem Ambiente eine exotische Note. Willkommen im **Fischzuchtbetrieb** für Süßwasserfische in Pollença.

Hier werden neben Goldfischen, Kois und anderen Zierfischen auch Königskarpfen gezüchtet, Letztere für den Verzehr. Neben einer staatlichen Einrichtung in Extremadura ist die Firma "**Carpeix Pollença**" der einzige private Karpfenzuchtbetrieb in ganz Spanien.

Da müsste doch jetzt **kurz vor Weihnachten Hochbetrieb** herrschen?! Essen Mallorquiner Karpfen? "Nicht einen einzigen!", sagt **Betriebsinhaber Jaume Alorda**. Denn anders als in den Regionen nördlich der Alpen haben die Flossentiere mit dem runden Maul keinen Platz in der traditionellen Mittelmeer-Küche.

Und dennoch sind die Fische begehrt in Spanien. Nicht umsonst gibt es die **Zuchtstation Vega de Gadiana**, von der auch Alorda und sein Geschäfts-

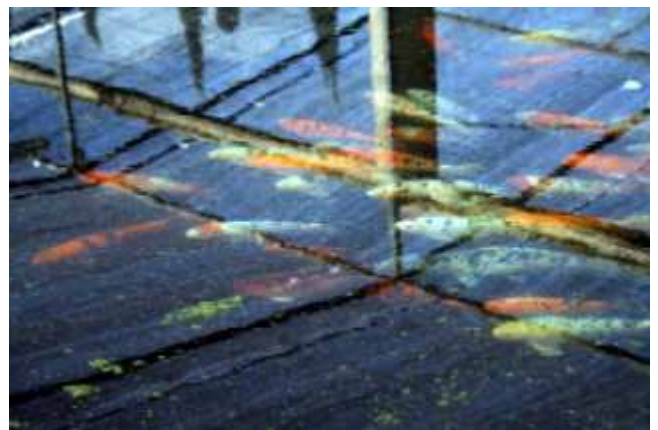
partner, der Veterinär Pep Cerdà, vor fast 30 Jahren ihre ersten Lebendexemplare bezogen hatten.

Die Tiere werden in der spanischen Landwirtschaft eingesetzt als schwimmende **Putzkolonne**. Gerade im Raum Sa Pobla, mit seinen vielen gemauerten Speicherbecken zur Bewässerung der Felder, kommen die Karpfen zum Einsatz.

Die Fische fressen alles, was im Wasser kreucht und fleucht. Insbesondere **Mückenlarven** haben gegen die Karpfen keine Chance. Doch noch wichtiger ist den Landwirten, dass die Tiere die Algen in den traditionellen Wasserbehältern, den sogenannten "Safareig", beseitigen. Insbesondere jene feinen, haarartigen Grünalgen, die das Wasser in langen Fäden durchziehen und sich mitunter zu dichtem Gewölle verklumpen, sind ein Leckerbissen für die Karpfen. Der **Vorteil für die Bauern**: Dank der Fische können die Algen weder Abflüsse noch Bewässerungsleitungen verstopfen.

Also kommt an Weihnachten kein Karpfen auf den Tisch? "Naja", sagt Jaume, "mit der Zeit hat sich ein Kundenstamm gebildet, der sehr wohl unsere Tiere als **Speisefische** zu schätzen weiß." Dabei handelt es sich vor allem um Deutsche, Briten, Niederländer, Skandinavier und Polen, die sich bei dem Betrieb in Pollença mit Frischfisch eindecken.

Die Tiere wechseln für zehn Euro das Kilo den Besitzer. Anders als in Nordeuropa verkaufen Alorda und Cerdà allerdings zumeist relativ junge Karpfen, ein- bis zweijährig, um die 22 Zentimeter lang und 300 Gramm Gewicht. "**Das sind kleinere Fische, als man sie in Deutschland zubereitet**. Aber so entspricht jeder Fisch einer Portion und passt exakt auf einen Teller."



Tatsächlich macht der Verkauf der Speisefische nur etwa fünf Prozent des Geschäftsumsatzes aus. Selbst eine Zusammenarbeit etwa mit einem Hotel kommt - das ergab ein Versuch - nicht in Frage. "Unsere Produktion ist zu klein. Sie wäre innerhalb von zwei Tagen ausverkauft. **Wir müssten extrem vergrößern**. Aber das haben wir nicht vor."

Der **Wasserkreislauf** für den Betrieb ist geschlossen, die rund 45.000 Liter werden meist mit **Windkraft** und **Solarstrom** umgepumpt. Nur die Wassermenge, die verdunstet, muss ausgeglichen werden. Wasserpflanzen filtern das Nass.

In den vielen anderen Becken des Zuchtbetriebes blinkt es im Wasser feuerrot. Das sind die **Goldfische** und **Kois**. Die Firma beliefert Aquariengeschäfte in ganz Spanien.

Die wertvollsten dieser Fische, die Kois, werden für einen Euro pro Zentimeter Körperlänge abgegeben. Das ist weit entfernt von den Preisen, die in **Japan** für die Zierfische gezahlt werden. Dort kosten Prachtexemplare bis zu 30.000 Euro.

[Quelle und Fotos: MallorcaMagazin:
Alexander Sepasgarian]

Personelles

*„Der Karpfen ist's, wär hätt's gedacht,
der mich mit euch bekannt gemacht“*

Liebe Freunde des Aischgründer Spiegelkarpfens,

als ich Ende September 2010 begann, mich für den Aischgründer Spiegelkarpfen zu engagieren, wusste ich über den Karpfen nur, dass man ihn bei uns im Aischgrund traditionell in den Monaten mit einem „R“ isst und dass er zu meinen Lieblingsgerichten gehört. Den Karpfen zu lieben und ihn gerne zu essen, das sind wichtige Grundvoraussetzungen einer Karpfenbotschafterin, denn bei fast jedem offiziellen Auftritt gibt es ihn in irgendeiner Variation. Da kamen über die Jahre ganz schön viele zusammen.



Mit der Zeit lernte ich meine Schützlinge ausgiebig kennen und sammelte ein Wissen über Teichwirtschaft, so dass ich auf Messen den Verbrauchern Aus-

kunft geben konnte. Gerne war ich bei teichwirtschaftlichen Ortsterminen dabei und konnte die positive Entwicklung des Karpfens in den letzten Jahren, unter anderem zur geografisch geschützten Herkunftsangabe, beobachten und mit begleiten.

Das außerordentlich schöne an diesem Amt sind die unterschiedlichen Termine, die alle besonders waren und an die ich mich gerne zurückerinnern werde. Als Höhepunkte meiner Amtszeit lassen sich die Eröffnung der bayerischen Karpfensaison 2012 im Aischgrund durch Herrn Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Helmut Brunner, der Besuch der Grünen Woche in Berlin oder ein Liveauftritt in der ARD Sendung „Immer wieder sonntags“ nennen; aber das sind nur einige der rund 270 offiziellen Auftritte.



Wenn es am schönsten ist, dann soll man ja bekanntlich aufhören.

Am Sonntag, den 28. August 2016 werde ich im Rahmen des Höchststadter Altstadtfestes um 19.30 Uhr auf der Marktplatzbühne in Höchst „abgekrönt“. Dazu möchte ich Sie alle recht herzlich einladen!

Mein Grundschullehramtsstudium werde ich im Frühjahr nächsten Jahres abschließen, weswegen jetzt genau der richtige Zeitpunkt für eine Veränderung ist. Danken möchte ich allen, die mich in den sechs Jahren begleiteten und die das Amt der Karpfenkönigin für mich zu etwas ganz besonderem machten. Falls sich mein Wunsch erfüllt und ich an einer Schule in der Region unterrichten darf, werde ich mich weiterhin gerne für unsere schöne Heimat und insbesondere den Aischgründer Spiegelkarpfen einsetzen.

Vielen Dank, alles erdenklich Gute und bis bald

Ihre Karpfenkönigin Katrin Uano

Liebe Katrin,

der Vorstand und die Mitglieder der Teichgenossenschaft Aischgrund danken Dir für Deinen unermüdlischen und engagierten Einsatz für unseren „Aischgründer“ und wünschen Dir alles Gute für Deine Zukunft. Mögest Du hier bei uns eine Lehramtsstelle bekommen, damit Du im Aischgrund bleiben kannst. Du

wirst immer ein gern gesehener Gast bei uns sein!

Der Vorstand der TG Aischgrund

„Kulturgut Teich“: Spurensuche am Figurenweiher

Seit dem Jahr 1403 ist er nachweislich ein fester Bestandteil, der das Landschaftsbild vor den Toren Bamberg's prägt: der Figurenweiher von Schloss Seehof. Seinen Namen hat er vom Gott des Weines Bacchus und von dem Sänger Orpheus, beides Figuren der griechischen Mythologie, die seit ihrer Restaurierung im Jahr 2013 als steinerne Figureninseln wieder mitten in dem Teich stehen. Nun ist der überregional bedeutende Figurenweiher von der Teichgenossenschaft Oberfranken auch offiziell als Kulturgut anerkannt worden. Sichtbares Zeichen ist eine großformatige Tafel am Fußweg zwischen Weiher und Schlosspark. Außerdem erhielt der Bewirtschafter und Eigentümer Christoph Oberle aus den Händen des oberfränkischen Bezirkstagspräsidenten Günther Denzler und des Teichgenossenschaftsvorsitzenden Peter Thoma die Urkunde „Kulturgut Teich“.



Die Teichanlagen rund um Schloss Seehof waren ganz gezielt für die Fischzucht entstanden, denn Fisch galt schon im frühen Mittelalter als Fastenspeise. Die erste Erwähnung der Teichwirtschaft im Bamberger Land geht bis in das Jahr 1122 zurück, die Weiher vor dem späteren Schloss Seehof wurden 1403 erstmals im Zusammenhang mit der Anstellung eines Seewarts erwähnt. Nach dem Dreißigjährigen Krieg wurden das Jagd- und Lustschloss Seehof als Sommerresidenz der Bamberger Fürstbischöfe errichtet und die Teichanlagen in den weitläufigen Park integriert. 1771 entstand die berühmte Kaskade, das Herzstück des Parks und noch immer ein beliebtes Fotomotiv. Kurz zuvor wurde der Park mit Figuren ausgeschmückt, zu denen auch Bacchus und Orpheus im Figurenweiher gehörten.

Bewirtschafter und Eigentümer Christoph Oberle erinnerte bei der Feierstunde am Ufer an seinen Vater, der die Teiche 1973 gekauft und mit großem Aufwand hergerichtet hatte. 70 Prozent der Fläche sei damals mit Schilf zugewachsen gewesen. Bis Ende der 1970er Jahre sei es eine Vorzeiganlage gewesen, bis ein Abwasserproblem auftauchte, von dem sich die Anlage

noch immer nicht ganz erholt habe. „Trotzdem sind wir froh, dass wir diese Teiche haben“, sagte Oberle, der heute Karpfen, Schleien, Hechte, Zander und Welse im Figurenweiher und den umliegenden Teichen züchtet.

Bei der Übergabe der Auszeichnung brach Bezirkstagspräsident Denzler auch eine Lanze für den Bau neuer Teichanlagen, die manchmal nicht ganz unumstritten sind. Neue Teichanlagen stellten zweifellos einen Eingriff in die Natur dar, sagte Denzler. Man dürfe dabei aber nicht vergessen, dass die Vorteile bei weitem überwiegen. So seien Teiche Rückhaltebecken bei den immer öfter auftretenden Starkregenfällen, Teiche sorgten in ihrem Umgriff für eine hohe Artenvielfalt und sie seien schließlich die beste Produktionsstätte für ökologische Lebensmittel.

Die Auszeichnung Kulturgut Teich wird nach den Worten des Vorsitzenden Peter Thoma seit 18 Jahren vergeben. Neben einer lückenlosen Historie des Teichobjekts seien die landschaftsprägende Bedeutung, die besondere ökologische Gewichtung und die noch immer aktuelle Bewirtschaftung wichtige Kriterien für die Auszeichnung. Die Auswahl des jeweiligen Preisträgers nimmt eine Jury vor, zu der Vertreter der Teichgenossenschaft, des Bezirks Oberfranken und der Fachberatung für Fischerei gehören.

[Quelle: Bezirk Oberfranken,
Text: Stephan Herbert Fuchs/TEGOF]

Lehrreiches

Lehrfahrt der Teichgenossenschaft vom 10. - 13.7.16 nach Südtirol

An einem der wenigen heißen Tage in diesem Sommer startete der Bus in Richtung Süden. Die AUMÜHLE im Isartal war der erste fachliche Anlaufpunkt. Rings um die Fischzucht Aumühle findet man ein Ausflugsparadies der Münchner. Der Betrieb macht sich dies natürlich zu Nutze und verwöhnt Ausflügler und Insider mit leckeren Fischen, insbesondere mit der Spezialität „Steckerlfisch“.



Bei strahlend blauem Himmel startete am folgenden Tag die Dolomitenrundfahrt. Der Reiseleiter, Herr Niederbrunner, war ein ausgewiesener Experte für diese herrliche Fahrt.

Kulturelle Aspekte lieferten dann der Besuch des Klosters Neustift und die Stadtführung in Brixen. Viel

aus der Geschichte des Antholzer Tales erfahren wir im Volkskundemuseum in Dietenheim. Als Abschluss der Fahrt stand noch ein Höhepunkt mit dem Besuch des Klosters St. Ottilien westlich von München auf dem Programm. Dort gab es mal nicht Karpfen, sondern Kühe im Melkroboter zu sehen.



Im familiengeführten Hotel Schmalzlhof in Oberrasen/Antholzer Tal fühlten sich die Teilnehmer der Fahrt sehr wohl und wurden mit regionalen Schmankerln sichtlich verwöhnt.

Marianne Jakob

Die nächste Lehrfahrt ist bereits angedacht. Vermutlich führt sie in die Vulkaneifel. Näheres demnächst im Fischbauern.

TG-Service

Nicht vergessen: Fischtransportbehälter müssen mit einem Aufkleber „**Lebende Fische**“ versehen sein.

Diese Aufkleber sind in der Geschäftsstelle vorrätig.
Preis 4,00 €
Abholung in der Geschäftsstelle wegen des Formats

Rechnungs-/Lieferscheinblöcke

Preis 4,00 € zzgl. Versandkosten

Bestellen Sie bitte telefonisch (09193/5012085), per Mail (tg.aischgrund@gmx.de), Fax (09193/5034127), oder auch Brief.

Für die Aufkleber machen Sie bitte einen Termin aus, damit ich auch anwesend bin.

Gisela Dahms

Aischgründer Karpfen g.g.A.

Am 16. Juni fand in der Geschäftsstelle der TG Aischgrund die für die Zertifizierung notwendige Bündelkontrolle statt, bei der die Datenverwaltung geprüft und die zu kontrollierenden Betriebe nach einem vorgegebenen Schlüssel ausgewählt wurden. Diese Betriebe wurden informiert und allen diesjährigen Erzeuger des „Aischgründers“ haben eine entsprechende Bescheinigung, dass sie Erzeuger des Aischgründer Karpfens g.g.A. sind, erhalten.

In dieser Saison 2016/2017 haben 131 Teichwirte 532 Teiche mit Speisekarpfenbesatz gemeldet. Auf einer Fläche von 500 ha betrug der Besatz 287.321 Karpfen.

Hoffen wir, dass der Kormoran und andere Unbilden bis zum Abfischen noch genügend Fische übrig gelassen haben.

Gisela Dahms
Geschäftsführer

Pauls Ecke (danke, Paul!)

Ein Gast verlässt die Fischerei in Kosbach und wird in Büchenbach am Kreisverkehr von der Polizei gestoppt.

„Alkoholkontrolle - haben Sie was getrunken?“ Der Gast überlegt: „5 halbe Bier, in der Fischerei.“

Nach kurzem Zögern sagt der Polizist: „Sie können weiterfahren.“

Der Fahrer glaubt, nicht richtig zu hören: „Kann ich jetzt wirklich weiterfahren?“

Meint der Polizist: „Ich kenn den Wirt. Der schenkt immer so schlecht ein.“

[Quelle: Paul Oberle – Kennen Sie den schon?]

Hoffeste

Fisch Jakob

3. - 5.9. Hoffest im Rahmen der Mühlhäuser Kirchweih mit leckeren Fischgerichten und einem "fischigen" Rahmenprogramm

Informationen finden Sie auf der Internetseite:
www.fischjakob.de

Futterbörse

Zu verkaufen
3 t Futtererbsen
Zwanzger
Demathsfürth

Tel.: 09163/305

Biete/Suche

Teichwirt sucht baldmöglichst **zur Pacht mehrere Hektar** Teichfläche im Großraum Erlangen - Höchststadt - Forchheim.

Kontakt unter:

Tel.: 09195/992375

E-Mail: aoh1959@t-online.de

Junger Teichwirt sucht **mehrere Teiche zum Pachten**.

Ob großer Teich mit mehreren Hektar oder kleinerer Tümpel.

Im Landkreis Erlangen, Höchststadt und Forchheim.
Tel.: 0170/1809924

Südlich Höchststadt/Aisch - arrondiert

Verkaufe (10 Stück) 21,8 ha Ges. Fläche Weiher + Wald, Acker, Wiese 4,5 ha, gut anfahrbar, Frischwasser grundbuchm. gesichert d. Rohrleitungssystem, herrlich gelegen, pachtfrei Anf. 2017, Preis VB
zus. Baugrundstück neben den Teichen kann angeboten werden
Hausknecht Immobilien Würzburg Tel. 0931-22134

Der Fischereiverband Mittelfranken e.V. sucht **verlässlichen Züchter für Besatz Frühjahr 2017.**
Aischgründer oder Frankenkarpfen KII.
Angebote bitte an:
Fischereiverband Mittelfranken e.V.,
Maiacher Strasse 60 d, 90441 Nürnberg
Email: info@fv-mfr.de

Fischbörse

Zu verkaufen
Vorgestreckte Fische: **KoiKarpfen, Waller, Wildkarpfen, Graskarpfen**
Deutsche robuste, winterharte und schöne **KoiKarpfen I, II, III** in A, B und C-Qualität, **Moderlieschen, Graskarpfen**
Fischzucht Peter Gerstner Tel.: 09381/1090

Werbung



1996 - 2016
20 Jahre
GIDASO-Software

**Software von Menschen
für Menschen**

Programme für Teichwirte:

DASTEICH	Teichbuch (Karpfen)
DASSALMO	Teichbuch (Forellen)
DASEKB	Einkaufsbuch
DASKA	Kassenbuch
DASWBF	Warenbestandsbuch (Forellen)

Lassen Sie sich die Software unverbindlich vorführen. Einfach anrufen und Termin ausmachen (auch abends und am Wochenende) oder fordern Sie eine Demo-Version an, um sich in aller Ruhe zu informieren.

GIDASO-Software

Gisela Dahms
Brunnenweg 14
D 91315 Höchststadt
Tel.: 09193/5012085
E-Mail: gidaso@gmx.de
www.gidaso.de

Fischerei Krug

Inh. Sigrid Thomas
Fischerei 1
91350 Gremsdorf
Tel.: 09193/3836
Fax: 09193/6009397
fischerei-krug@gmx.de



August 2016

Ab sofort sind Artikel von **Le chameau** wieder lieferbar. Bitte rechtzeitig bestellen, da die Lieferzeit teilweise sehr unterschiedlich ist.

Oceane + Elka

Wathosen Gr. 36-48	ab 55,00 €
Hüftstiefel Gr. 36-50	ab 45,00 €
Junior-Hüftstiefel+Wathosen	ab 45,00 €
GuyCotten Wathosen	ab 90,00 €
Guy Cotten Hüftstiefel kl. Größen Angebot	30,00 €
Einhängnetze in 6 - 20mm MW	ab 42,00 €
Keschernetze in 4 - 20 mm MW	ab 10,90 €
Holzstiele 1,20m - 2,50m	ab 6,00 €
Neu: Silikonbelüfter 0,50 – 1,00m	ab 55,00 €
Abfischkorb stabil in rot	ab 25,50 €
Abfischkufe weiß mit Aluring	63,00 €

Unsere Ladenöffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag + Freitag 15.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 15.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung.

Impressum

Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden“ Monaten jeweils zur Monatsmitte. In den Monaten März und Mai kommt eine Zwischenausgabe heraus, die vor allem die Rubriken „Fischbörse“ und „Biete/Suche“ beinhalten soll. Damit haben Sie die Möglichkeit, kurzfristig zu annoncieren, vor allem wenn Sie Satzfische suchen oder anzubieten haben.

Annahmeschluss für die folgende Ausgabe ist jeweils der Monatsletzte vor dem Erscheinungsmonat.

Nächster Endtermin für Anzeigen:
Ausgabe 33 Oktober 2016 30.09.2016

Bitte lassen Sie uns Ihre Anzeige schriftlich zukommen (Fax, Mail oder Brief).

Die Veröffentlichung in den Rubriken „Fischbörse“, „Futterbörse“ und „Biete/ Suche“ und die Ankündigen von Terminen u.ä. ist für Mitglieder kostenlos, die Angebote und Gesuche werden auch auf der Internetseite der TG veröffentlicht, wenn dem nicht ausdrücklich widersprochen wird.

Die Kosten für gewerbliche Anzeigen erfragen Sie bitte.

Auflage 510 Exemplare

Herausgeber:
Teichgenossenschaft Aischgrund
Brunnenweg 14
91315 Höchststadt/ Aisch
Tel: 09193/50 12 085
Fax: 09193/50 34 127
E-Mail: info@karpfenland-aischgrund.de
tg.aischgrund@gmx.de
www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

Büro-Zeiten:
Mo - Do 9.00 - 12.00 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Redaktion: Gisela Dahms

Druck: Druckerei Müller, Höchststadt